



私たちは、普通、生の食品にそのままかぶりつくという事はあまりなく、通常、適当な大きさに切り、そして、煮たり、焼いたりして食べる。この場合、切るといふのは、食べやすい大きさにするといふことだけでなく、火や熱を通しやすくするといふ目的も持つ。切るということとは、料理の基本中の基本である。切るためには、庖(ほう)丁とまないたがいる。まないたは木製とプラスチック製とがあり、どちらでもよいが、こころもち大きめの方が何かと便利である。

吉田 清彦

# アツかの料理のカラクリ

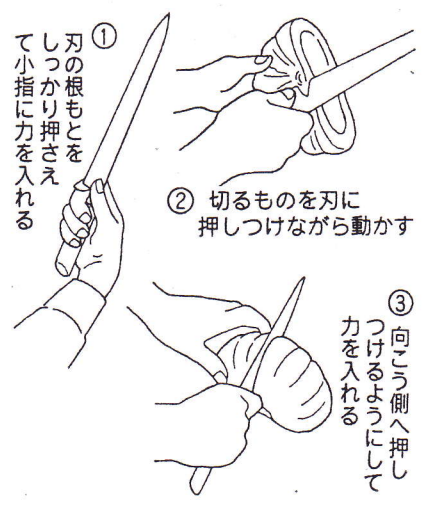
◇7◇

## 切るといふこと

庖丁はステンレス製と鋼鉄製とがあり、ステンレス製はさびないので重宝だが、研いで刃をつけるのが難しいので、切れ味に難点がある。他方、鋼鉄製は使った時に水気を拭(ふ)き取らないとすぐにさびるし、たびたび研がな

## 食べやすい大きさ 火熱を通しやすく

ければいけないので、これまた厄介である。いすれにしろ、庖丁の切れ味が悪くなると、余分な力が入るので、食品を押しつぶしたり、指を切ったりする。トマトがスムーズに切れなくなったら、その庖丁は研ぐ必要がある。プロは砥(と)石やスチール製の研ぎ棒を使うが、押し当てて前後に動かすだけで簡単に研げるローラー



式の簡易庖丁研ぎ器もある。具体的な切り方に話を進めると、切り方には、大きく分けて、押し切りと引き切りとがある。押し切りというのは、庖丁を水平に持って、手前から奥に向かって、すべらせるように動かす。引き切りというのは、反対に、奥から手前に向かって動かす。いずれにしても、この際、庖丁がぐらつか

ないようにはっきりと握らないと、食品をまっすぐに切る(つまり、厚みをそろえて切る)ことはできない。そのためには、図のように、庖丁の柄のつけ根を包み込むように深く持ち、親指と人さし指で刃の根元を挟むようにするとよい。そうすると、この時、人さし指のつけ根に斜めに浮き上がってくる白い筋と庖丁とが一直線になっているはずである。

主筆 (家事としての男の手料理)